

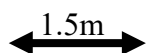
Nous agissons pour protéger nos clients et notre équipe



Nous respectons le plan de protection de branche validé par l'OFSP.



Nous avons élaboré un concept de protection interne.
Ce plan est disponible à la réception pour consultation.
Notre personnel a été formé à la bonne mise en œuvre de ce concept de protection.



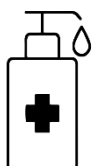
Toutes nos tables sont espacées d'au moins 1.5 m



Si le service ne se fait pas en terrasse, nos employés portent un masque

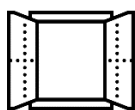


Nous mettons à disposition de notre personnel et de nos clients du gel désinfectant.



Nous nettoyons et désinfectons les tables, couverts, sels et poivres, sets de table, carte des mets entre chaque client. Nous utilisons des produits spéciaux adaptés. Les fiches techniques de ces produits sont consultables sur demande.

Nous désinfectons régulièrement les surfaces dans les lieux publics et autres objets en contact direct avec des produits de nettoyage certifiés tuant le virus à 99,9%



Nous aérons régulièrement nos locaux.



Nous assurons la traçabilité des personnes afin de pouvoir remonter les chaînes d'infection en cas de besoin.



Nous nous lavons et désinfectons très fréquemment les mains, et cette procédure est systématique après avoir débarrassé une table ou avant de prendre des assiettes en cuisine pour les servir aux clients.